

# MENTION COMPLÉMENTAIRE

## EMPLOYÉ BARMAN

### ATELIER B : RÉALISATIONS TECHNIQUES

#### ÉVALUATION PAR ÉPREUVE PONCTUELLE

En situation réelle ou simulée, en tenue professionnelle adaptée, le candidat confectionne trois cocktails classiques, chacun pour deux personnes :

- une réalisation au shaker,
- une réalisation au verre à mélange,
- une réalisation au verre.

Le candidat tirera au sort un sujet dans la liste de cocktails retenus (Annexe I).

Le jury composé d'un professionnel et d'un professeur de la spécialité aura à sa disposition un guide pour l'évaluation (Annexe II)

**La dégustation est effectuée par un jury différent de celui qui a évalué les réalisations techniques.**

<b>SESSION 2007</b>	<b>INSTRUCTIONS JURY</b>
<b>Examen : MENTION COMPLÉMENTAIRE</b>	<b>Durée : 30 minutes</b>
<b>Spécialité : EMPLOYÉ BARMAN</b>	
<b>Épreuve : EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b> <b>ATELIER B : Réalisations techniques</b>	<b>Page 1/1</b>